Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CARIGNANO DEL SULCIS "

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 01.06.1977	G.U. 281 - 14.10.1977
Modificato con	DPR 30.12.1989	G.U. 136 - 13.06.1990
Modificato con	DM 18.10.1995	G.U. 257 - 03.11.1995
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Carignano del Sulcis" rosso;
"Carignano del Sulcis" rosso riserva;
"Carignano del Sulcis" rosso superiore;
"Carignano del Sulcis" rosato;
"Carignano del Sulcis" novello;
"Carignano del Sulcis" passito;

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, riserva, superiore, rosato, novello e passito devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Carignano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa

non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del Sulcis, comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e di Cagliari: Calasetta, Carbonia, Carloforte, Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Teulada, Tratalias, Villaperuccio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione dei terreni male esposti, di scarsa profondità o fortemente erosi, particolarmente umidi e quelli ubicati al di sopra dei 400 metri s.l.m.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e comunque idonei ad assicurare le caratteristiche delle uve e dei vini previste nel presente disciplinare.
Il vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" superiore deve provenire esclusivamente da vigneti aventi la forma di allevamento ad alberello e alberello appoggiato.
I nuovi impianti ed i reimpianti successivi all'approvazione del presente disciplinare, escludono i sistemi espansi (tendone, pergole, palmette e forme similari).
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi a ettaro e la produzione media non deve superare i Kg. 3,5 a ceppo. Per le viti aventi forma di allevamento ad alberello, i nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 5.000 ceppi a ettaro e la produzione media non deve superare i Kg. 2,2 per ceppo.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso in numero massimo di due interventi nelle stagioni primaverile ed estiva e comunque non oltre il 15 Agosto.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo di 12% vol, mentre quelle destinate alla produzione delle tipologie "rosso riserva" e "rosso superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo di 12,5% vol.
Le uve destinate alla produzione delle tipologie novello e rosato, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo dell' 11% vol.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 11 tonnellate. La resa massima di uva per ettaro dei vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso superiore e passito non può superare le t 7,5.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi; oltre detto limite tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante ed alla produzione per ceppo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento, di imbottigliamento e di affinamento obbligatorio in bottiglia dei vini di cui all'art. 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nelle predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).
La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie con l'esclusione della tipologia Passito per la quale, la medesima resa, calcolata sull'uva fresca , non deve superare il 50%.
Qualora vengano superati questi limiti l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Per le tipologie riserva e superiore è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia.
Per la tipologia rosso è previsto esclusivamente un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 40 giorni.
Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.
Nel caso di rivendicazione della tipologia "Carignano del Sulcis" superiore non può essere effettuato alcun tipo di arricchimento.
Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" passito, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
a) l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può essere ammostata non prima del 10 ottobre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;
b) l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata; può avvenire altresì su pianta, sotto tettoie, e/o anche al sole fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino non inferiore al 27%;
c) la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di capacità non superiore a 10 ettolitri;
d) il periodo di invecchiamento è di almeno 6 mesi di cui almeno tre mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° maggio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre successivo;
e) al termine del periodo di invecchiamento, il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Carignano del Sulcis rosso:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, gradevolmente intenso;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Carignano del Sulcis riserva:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, fine,elegante;
- sapore: asciutto, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Carignano del Sulcis superiore:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: asciutto, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Carignano del Sulcis rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevolmente vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Carignano del Sulcis novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimi: 6 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Carignano del Sulcis passito:
- colore: dal rosso all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui 14% svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l;
- zuccheri riduttori: minimo 5%.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con un proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi

qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. Per la tipologia superiore non è consentita la qualificazione riserva.
E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" novello e rosato, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 1,5 litri.
I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" rosso, riserva e superiore, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non inferiore a litri 0,375 e non superiore a litri 27, esclusa la damigiana.
Le bottiglie nelle quali sono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" riserva, superiore e passito debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero.
I vini a denominazione di origine controllata "Carignano del Sulcis" passito deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.
Il vino "Carignano del Sulcis", noto pure localmente con il semplice appellativo di "Carignano", si produce come apprezzato vino da arrosto-cacciagione, nonché come vino rosso e rosato da pasto nel territorio di alcuni comuni in provincia di Carbonia-Iglesias e di Cagliari, elencati all'articolo 3 del disciplinare di produzione, ubicati in un ben individuato comprensorio della parte sud occidentale dell'Isola, denominato Sulcis. A quest'area geografica e viticola appartengono anche le isole di Sant'Antioco e di San Pietro, le più vaste isole minori della Sardegna. L'isola di Sant'Antioco, la più grande delle due, si estende per circa 108 chilometri quadrati ed è unita alla terraferma da un istmo, mentre l'isola di San Pietro è una vera e propria isola estesa per circa 50 chilometri quadrati.
La struttura del suolo è costituita da materiale alluvionale antico e recente e, per alcuni tratti non si discosta molto dalle caratteristiche dei terreni dei terreni del Campidano, anche se presenta, in alcune parti, terreni derivanti da trachiti o calcari o sabbie.
I suoli vitati sono molto vari rispecchiando la complessità dei litotipi che formano la piana e i versanti agricoli. Si trovano entisuoli e inceptisuoli a vario grado di sviluppo e spessore, ma anche alfisuoli, con accumuli di argille in profondità, che possono essere anche molto evoluti come testimoniato dalla presenza di crostoni carbonatici illuviali in profondità.
L'area che da Narcao porta a Santadi è una pianura costituita da materiale alluvionale del Quaternario, antico e recente, depositatosi sulle rocce vulcaniche, o alle formazioni del Cixerri (sabbie, conglomerati e argille). L'isola di Sant'Antioco è di origine prevalentemente vulcanica, con brevi tratti pianeggianti ricoperti da materiali alluvionali e sabbie. Nella parte sud-orientale dell'isola sono presenti calcari del periodo Cretaceo. A nord dell'isola, in prossimità di Calasetta, lungo tutto il litorale, si sviluppa un banco sabbioso dove trova vegetazione la più antica e

caratteristica viticoltura dell'isola. L'isola di San Pietro è preminentemente collinare, con un paesaggio caratterizzato da vulcaniti acide (ignimbriti).
Il clima della zona geografica del Sulcis è di tipo sub-tropicale, caratterizzato da temperature medie annue molto vicine ai 17°C, con una piovosità abbastanza scarsa e una media di valori che spesso non raggiungono i 600 mm di pioggia annua. Il vento salso, soprattutto nelle due isole minori è un fattore climatico determinante sia come agente geomorfologico, sia come fattore condizionante la coltivazione della vite nella zona geografica delimitata.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Secondo i più accreditati autori il vitigno "Carignano" sarebbe stato coltivato da epoche remote in molti paesi che si affacciano nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo: Spagna, Francia, Italia, Algeria, Tunisia, Libia.
E' probabile quindi che i Fenici o i Cartaginesi abbiano introdotto il Carignano in Sardegna, essendo stati gli stessi tra i primi navigatori a solcare il Mediterraneo ed avendo per lungo tempo dominato ed influenzato più da vicino proprio la regione Sulcis (attraverso le due città puniche di "Solci" e "Nora", oggi rispettivamente "S. Antioco" e "Pula"), ove attualmente trovansi le più estese coltivazioni.
E' altrettanto attendibile la tesi che incontra anche essa molti sostenitori e secondo la quale il vitigno sarebbe stato importato dalla penisola iberica fin dai primi tempi della dominazione spagnola dell'Isola. Tale seconda ipotesi trova conforto anche nella stessa denominazione dialettale, localmente in uso per l'uva Carignano: "Axina de Spagna" cioè "Uva di Spagna".
Si può pertanto affermare che la coltivazione del vitigno Carignano risale ad epoche remote in Sardegna ed in special modo nell'estremo Sud-Ovest dell'Isola.
Nei terreni sabbiosi dell'isola di Sant'Antioco è stato possibile mantenere la coltivazione della vite "franca di piede" in quanto in questo tipo di terreni la fillossera non ha provocato danni.
Fin dall'antichità, il Carignano dell'Isola di Sant'Antioco coltivato a piede franco e allevato ad "alberello latino" é stato un punto di riferimento per la viticoltura sulcitana.
Le forme di allevamento praticate sono quelle che tendono a ridurre la vigoria della chioma sia per avere una migliore resistenza alla siccità sia perché i terreni sono poco fertili.
La forma di allevamento più diffusa è quella tradizionale ad alberello, sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, con sesti di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,00-2,50 nell'interfila e 0,8-1,20 lungo la fila. La potatura più diffusa in questa forma di allevamento é sulla realizzazione di 2 o 4 speroni corti con un eventuale guyot nei vigneti più vigorosi. Altro sistema di allevamento presente è quello a controspalliera, specie nei terreni più fertili, con la potatura a guyot e più raramente a cordone speronato.

B) **Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

Il vino a DOC "Carignano del Sulcis" è uno dei grandi vini rossi della Sardegna e senza dubbio onora, per le sue caratteristiche di ricchezza e di stile, la classica enologia mondiale dei vini rossi di alto pregio.
Il vino Carignano del Sulcis proviene dalla uve del vitigno omonimo coltivato nella zona tradizionale "Sud-Occidentale" della Sardegna che comprende anche l'Isola di Sant'Antioco e San Pietro, zone elette di questo vitigno forte che ama i terreni tendenzialmente sciolti e i venti provenienti dal mare, ricchi di salsedine e che produce un vino ben strutturato, con alta gradazione alcolica.
Dal punto di vista analitico ed organolettico il vino Carignano del Sulcis si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso; odore vinoso intenso; sapore asciutto, sapido ed armonico.
Oltre alle tipologie rosso e rosato, è prodotto nelle tradizionali menzioni "riserva", "novello", "superiore" e passito.

Il vino rosso è vellutato, straordinariamente equilibrato e, proprio per queste sue caratteristiche compete con i grandi vini di elite, riscontrando un forte apprezzamento.
Nelle tipologie prodotte dopo un periodo di maturazione in botte, il vino affina le sue caratteristiche, assumendo il tipico colore rubino carico, profumi di prugne e ribes, il gusto caldo, intenso e persistente.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La peculiarità della vitivinicoltura del Sulcis sta prima di tutto nelle caratteristiche specifiche del sito (terreno sabbioso, venti salsi, frangiventi, piede franco, piccola dimensione della proprietà), ma anche nell'abilità tradizionale di allevare le viti, grazie alla "potatura conservativa", che è stata tramandata nel tempo e che costituisce un motivo importante nell'attuare una viticoltura durevole.
La qualità del vino Carignano del Sulcis dipende inoltre dalle caratteristiche del vitigno, dall'equilibrio delle viti, che favorisce l' accumulo di sostanze elaborate e nobili nell'uva. I vecchi vigneti di questo territorio sono in grado di fornire uve di qualità molto elevata.
L'industria enologica della zona tradizionale del Sulcis è nata nel 1932, quando è stata fondata la Cantina Sociale di Calasetta, seguita nel 1949 dalla Cantina Sociale di S. Antioco. Con la nascita della Cantina Sociale di Santadi nel 1960 e di alcuni enopoli industriali privati, la denominazione Carignano del Sulcis DOC, istituita nel 1977, è andata sempre più riscuotendo apprezzamento da parte dei consumatori.
Diversi sono i vini di pregio e qualità prodotti da queste Cantine con la denominazione "Carignano del Sulcis DOC, spesso affinati in barrique e in bottiglia, che hanno conquistato i mercati internazionali, e ricevuto diversi riconoscimenti.
Il Carignano ha definitivamente acquistato il blasone oggi riconosciuto sui mercati internazionali, grazie al lavoro dell'enologo di fama Giacomo Tachis, il maestro degli enologi italiani, il quale, portando il proprio bagaglio di conoscenze e capacità, ha saputo far esaltare le caratteristiche intrinseche del vitigno Carignano.
L'ottima qualità dei vini di questa denominazione è quindi la risultanza di diverse componenti: la vocazione ambientale e pedologica del territorio, i pregi della varietà, l'applicazione di una consolidata tecnica agraria ed enologica, l'apprezzamento e la fiducia dei estimatori del vino di qualità.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.